



▶ MENU ◀

Il menù può contenere sostanze allergizzanti. Vi invitiamo a segnalare al cameriere eventuali allergie o intolleranze e a prendere visione del libro degli ingredienti e delle ricette.

Elenco degli allergeni (Allergens List)

- | | |
|---|---|
| 1. Cereali contenenti glutine (cereals with gluten) | 8. Frutta a guscio (nuts) |
| 2. Crostacei (crustaceans) | 9. Sedano (celery) |
| 3. Uova (eggs) | 10. Senape (mustard) |
| 4. Pesce (fishes) | 11. Semi di sesamo (sesame seeds) |
| 5. Arachidi (peanuts) | 12. Anidride solforosa e solfiti (se superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro) (sulfur dioxide and sulphites) |
| 6. Soia (soy) | 13. Molluschi (clams) |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (milk and dairy products) | 14. Lupini (lupins) |

MENU DEGUSTAZIONE

Un menu di quattro portate proposte dallo chef: lasciatevi tentare dal percorso del gusto targato Architorta.

La proposta è da intendersi per l'intero tavolo ed è esclusa dalle promozioni

A four courses menu suggested by our chef: let yourself be guided in the taste way signed Architorta.

This proposal is only for the whole table and excludes all discounts

€ 45

ABBINAMENTO VINI

Due calici di vino a vostra scelta dalla nostra lista in abbinamento al menu degustazione

Two glasses of wine of your choice from our menu combined with our tasting menu

€ 10

MENU DEGUSTAZIONE • TASTING MENU

TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI

Selezione di prodotti che variano ogni giorno scelti fra le eccellenze regionali e i piccoli artigiani
Selection of cold cuts or cheeses that changes every day, chosen among small artisanal regional excellences

€ 12 (*una persona / one person*) - € 18 (*due persone / two people*)

L'ARCHITETTINA

Cheesecake salata con mousse di mozzarella di bufala, coulis di pomodoro e gel di basilico (1,7)
Salted cheesecake with buffalo mozzarella cream, tomato coulis and basil gel (1,7)

€ 9

ALICI NEL CARPACCIO DELLE MERAVIGLIE

Carpaccio di vitello, verdure croccanti, maionese alla colatura di alici di Cetara e katsuobushi (3,4,9)
Veal carpaccio, crisp vegetables, mayonnaise with Cetara anchovies sauce and katsuobushi (3,4,9)

€ 12

MILA FOGIAS

Millefoglie di pane carasau con stracciatella di burrata, pomodori secchi dell'Etna,
alici del Cantabrico e paté di olive nere (1,4,7)
Carasau bread layers with stracciatella, Sicilian dry tomatoes, Cantabric anchovies and black olives cream (1,4,7)

€ 10

IL RE SALMONE

Salmone marinato, maionese allo zenzero e pepe verde, chips di topinambur, anacardi tostati e gel di soia (3,4,6,8)
Marinated salmon, ginger and green pepper mayonnaise, Jerusalem artichokes chips, toasted cashews (3,4,6,8)

€ 15

Pane e coperto 2,50€

ANTIPASTI • STARTERS

ST'AGLIO E OLLIO

Spaghetti con crema inglese salata montata all'aglio di Voghiera DOP, polvere di prezzemolo e peperoncino (1,3,7)
Spaghetti with Voghiera garlic whipped cream, parsley and chili pepper (1,3,7)

€ 13

IL BARBARISO

Riso acquerello in risotto alla barbabietola, caprino, polline di fiori e pistacchio (7,8)
"Acquerello" rice in beetroot risotto, goat cheese, flowers pollen and pistachio (7,8)

€ 15

L'ALBERO DEI TROCCOLI

Troccoli con crema di datterino giallo, limone candito, spuma di ricotta di bufala, basilico e mandorle (1,7,8)
Troccoli pasta with yellow cherry tomatoes cream, buffalo ricotta foam, basil and almonds (1,7,8)

€ 13

LE ORECCHIETTE PREDILETTE

Orecchiette con vongole veraci, carciofi e mollica di pane agli agrumi (1,13)
Orecchiette with clams, artichokes and bread crumb with citrus (1,13)

€ 16

PRIMI • FIRST COURSES

HOSOMAKI DI VIA REDI

Filetto di maialino in crosta di alga nori, salsa di sesamo ai profumi orientali, crumble di arachidi e radice di loto (5,6,8,11)

Pork fillet wrapped with nori seaweed, sesame sauce, peanuts crumble and lotus root (5,6,8,11)

€ 18

LA SEPIA DI PRISCILLA

Seppia cbt, il suo nero, funghi shitake trifolati, salsa al limone e lampone, zenzero e saké (6,7,12,13)

Squid cooked at low temperature, its ink, shitake mushrooms, lemon and raspberry sauce, ginger and saké (6,7,12,13)

€ 18

COCCO POLL

Petto di pollo cbt al cocco e crema di peperoni arrosto con insalatina di valeriana e ravanelli (6,8)

Chicken breast cooked at low temperature with coconut and roasted red pepper cream with red radishes and salad (6,8)

€ 14

L'ADORATA

Filetto di orata con panure ai semi di lino, lime e capperi con insalatina di acetosa e rabarbaro (1,4)

Sea bream fillet with breading, linen seeds, lime and capers, with sorrel and rhubarb salad (1,4)

€ 18

SECONDI • MAIN COURSES

IL CANNOLO SCOMPOSTO

Deconstructed cannolo

€ 7

LE TORTE DEL GIORNO

Chiedete cosa offriamo oggi
cakes of the day: check what we offer today

€ 7

IL CAFÉ GOURMAND

Caffè e alcune piccole dolcette
Espresso and some little sweets

€ 6

DOLCI • *DESSERTS*

ACQUA MICROFILTRATA (0,75 l)

Naturale / Gasata
Still / Sparkling

€ 2

COCA COLA (0,33 l)

Classic / Zero

€ 3

BIBITE LURISIA (0,275 l)

Tonica / Aranciata / Chinotto / Gazzosa

€ 3,50

BIBITE GALVANINA (0,355 l)

Cedrata / Ginger / Tè verde / Tè al limone / Tè alla pesca
Cedrata / Ginger / Green tea / Lemon tea / Peach tea

€ 3,50

ESPRESSO

€ 1,50

BEVANDE • DRINKS

**BIRRE DEL BIRRIFICIO RURALE A ROTAZIONE:
CHIEDETE COSA OFFRIAMO OGGI**

CHANGING DRAUGHT BEERS MADE BY BIRRIFICIO RURALE:
CHECK WHAT WE OFFER TODAY

SETA (5% vol.)

Leggera, floreale e agrumata, fresca e dissetante
Light, floral, citrusy and refreshing

Stile: Wit-Blanche

3° MIGLIO (5,8% Vol.)

Aromi agrumati e resinosi bilanciati con il malto, finale amaro
Citrus and resinous flavours balanced with malt, bitter finish

Stile: American Pale Ale

40 50 40 (5% Vol.)

Leggera, erbacea con finale luppolato
Light and herbal with hoppy end

Stile: Italian Pils

HOP ART (4,4% Vol.)

Realizzata dalla selezione dei luppoli più intensi e aromatici
Produced selecting the most intense and aromatic hops

Stile: Session IPA

GLOBAL IPA (6,5% Vol.)

Malti inglesi e tedeschi, dal carattere luppolato e agrumato
English and german malts, hoppy and citrusy character

Stile: American IPA



€ 4 / 6

BIRRE ALLA SPINA • DRAUGHT BEERS

VINI DA DESSERT

AMBROSIA - BUTTAFUOCO D.O.C. AROMATIZZATO (16% Vol.)

Vino infuso in rovere con china, genziana, cardamomo
Oak infused wine with cinchona bark, gentian, cardamom

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del caneto

€ 3

SOLITAIRE - PASSITO DI VERDEA I.G.T. (14% Vol.)

Vino passito dal profumo ampio e avvolgente, intensamente
fruttato con sentore di miele e albicocca

Raisin wine, very fruity with honey and apricot hints

Vitigno: Verdea

€ 3

SPUMANTI

28.9 SPUMANTE BRUT (12% vol.)

SPUMANTE METODO CHARMAT

NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fruttato e floreale, dal gusto armonico e fragrante

Fruity and floral, with harmonic and fragrant taste

Vitigno: Chardonnay e Pinot nero

€ 5 / 20

OLTREPO' CLASSICO BRUT (12,5% Vol.)

SPUMANTE METODO CLASSICO OLTREPÒ PAVESE D.O.C.G.

CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Invecchiamento minimo 30 mesi, profumo fine e persistente,
sentori di frutta, sapore morbido, vivace e armonico

*Minimum ageing 30 months, refined and persistent fruity scent,
smooth, vivid and harmonic taste*

Vitigno: Pinot Nero

€ 30

SPUMANTI & VINI DA DESSERT

MALVASIA (11,5% vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.

NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino frizzante dal profumo intenso, finemente armonico
sparkling wine with a deep and specific scent

Vitigno: Malvasia Aromatica

€ 16

IL CAVALIERE (11,5% vol.)

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino frizzante, di forza e carattere dal profumo e gusto immediati
Lightly sparkling wine with strenght and character

Vitigno: Pinot nero

€ 16

BIANCO DEL SANTO (13% vol.)

SAN COLOMBANO D.O.C.

NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fermo, fruttato con sentori di vaniglia, elegante e vellutato
Still, fruity with vanilla hints, elegant, velvety

Vitigno: Chardonnay, Pinot nero e Riesling

€ 4 / 16

IDA (12% vol.)

RIESLING DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo, dal caratteristico profumo erbaceo
che invecchiando vira verso note di miele
*Still wine with typical herbaceous scent that changes
to honey while ageing*

Vitigno: 50% Riesling italico, 50% Riesling renano

€ 5 / 20

MUNCIAR (14% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.

TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Profumo delicato, ricorda la pesca e l'albicocca.

Elegante e vellutato con buona corposità

Delicate scent, it reminds peaches and apricots.

Elegant, mellow and full bodied

Vitigno: Sauvignon e Viognier

€ 7 / 28

PINCIANELL (12% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.

TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, giovane e delicato dal profumo floreale

Still young and delicate wine with a floral scent

Vitigno: Sauvignon e Viognier

€ 5 / 20

VERDEA RICCARDI N. 1 (12% vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.

NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Fermo, floreale con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla

Still, floral with yellow pulp fruits and almonds hints

Vitigno: Verdea

€ 6 / 24

VINI BIANCHI • WHITE WINES

MONTEBIOTTO (12% Vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino fermo, giovane, fresco e leggero
Still young wine, fresh and light

Vitigno: 40% Barbera, 40% Croatina, 20% altre uve rosse

€ 4 / 16

PINOT NERO (14% Vol.)

COLLINA DEL MILANESE I.G.T.
NETTARE DEI SANTI DI S.COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Vino fermo, elegante, strutturato e dal bouquet pronunciato
Still, elegant and structured wine, with a pronounced bouquet

Vitigno: Pinot Nero

€ 6 / 24

PINCIANELL (13% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, giovane dal profumo floreale
Still young wine with a floral scent

Vitigno: 70% Syrah, 30% Merlot

€ 5 / 20

CEPP (14% vol.)

TERRE LARIANE I.G.T.
TERRAZZE DI MONTEVECCHIA (LC)

Vino fermo, barricato, corposo con sentori di spezie e frutti rossi
Still full bodied wine, aged in oak with hints of spices and red fruits

Vitigno: 70% Merlot, 30% Syrah

€ 7 / 28

IL CACCIATORE (14% vol.)

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo affinato 20 mesi in legno, di carattere, tannico
Still wine aged in wood for 20mos., with tannic great character

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

€ 7 / 28

BUTTAFUOCO D.O.C.

VIGNA SACCA DEL PRETE (14,5% vol.)

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
CANTINA FIAMBERTI DI CANNETO PAVESE (PV)

Vino fermo affinato 24 mesi in rovere e 9 mesi in vetro, caldo nel gusto e nei profumi, di gran corpo e importante struttura.

Vincitore dei 3 Bicchieri Gambero Rosso 2020

Still wine, 24 months aged in oak barrels and 9 months in bottle, warm in taste and scent, with a strong body and structure.

Award winner of 3 Glasses Gambero Rosso 2020

Vitigno: 65% Croatina, 25% Barbera, 5% Uva rara, 5% Ughetta del canneto

€ 35